



CALLOS DE MORUCHA	100 r.
--------------------------	--------

INGREDIENTES	
Callos ternera morucha	6 kg.
Morro ternera morucha	2 un
Jamón serrano	1 kg
Cebolla	3 un.
Tomate triturado	½ kg
Clavos	6 un.
Pimentón dulce	2 cuch.

INGREDIENTES	
Mano ternera morucha	4 un.
Chorizo ahumado	2 kg
Guindilla roja picante	3 un.
Zanahoria	½ kg.
Aceite de oliva	½ l.
Pimentón picante	1 cuch.

ELABORACIÓN:

Lavar y trocear los callos, las manos y el morro de ternera.
 Blanquear todo, escurrir y reservar
 Una vez blanqueado todo, lo cubrimos de agua fría y añadimos la cebolla claveteada, las guindillas rojas, las zanahorias, el chorizo y el jamón.
 Dejar cocer a fuego suave durante 3 horas, desespumar durante la cocción.
 Retirar los chorizos cuando estén cocidos para evitar que se rompan.
 Retiramos las zanahorias, la cebolla le quitamos los clavos y las guindillas.
 Turbinamos las hortalizas y reservar.
 Calentamos el aceite y rehogamos los pimentones, añadimos la verdura licuada para evitar que se nos quemé el pimentón.
 Añadimos esta mezcla al guiso de callo y dejar cocer 30 minutos.
 Retirar del fuego y reposar.
 Revisar punto de espesor y sazónamiento

ALÉRGENOS:

						
APIO	GLUTEN	CRUSTÁCEO	HUEVO	PESCADO	ALTRAMUCES	LÁCTEOS
						
MOLUSCOS	MOSTAZA	F. SECOS	CACAHUETE	SÉSAMO	SOJA	SULFITOS

FOTO:

